Basler Würstchen

Knackwürste schälen, der Länge nach halbieren und innen mit Thomy's Delikateß-Senf bestreichen. Je eine Käsescheibe dazwischenlegen und mit zwei Zahnstochern zusammenstecken. In der Röhre rasch erhitzen bis der Käse schmilzt. Mit Tomaten und Oliven garnieren. Dazu ißt man Kartoffelsalat, grünen Salat und Thomy's Delikateß-Senf.





Lukullus Käse-Schnitten

Weißbrotscheiben werden gleichmäßig mit Butter und dünn mit Thomy's Delikateß-Senf bestrichen. Dann mit Schinken- und Käsescheiben belegen. Man verziert die Scheiben entweder mit kleinen Dreiecken von Schinken oder Wurst, setzt je einen Tupfen Thomy's Delikateß-Senf und einen Streifen Petersilie oder Schnittlauch darauf.

TS 56 e 01

SCHULTZ-SEVERIN

DELIKATESS-SENF

Thomy's delikat

IN DER IDEALEN VERPACKUNG

Kalter Braten mit Senfeiern

Kalten Braten in Scheiben schneiden. Hartgekochte Eier schälen, halbieren und aushöhlen. Die Eidotter vermengt man mit Thomy's Mayonnaise und würzt sie mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Thomy's Delikateß-Senf. Diese Masse wird erhaben auf die Eier gespritzt und mit einem großen Tupfen Thomy's Delikateß-Senf gekrönt.

Basler Würstchen

Knackwürste schälen, der Länge nach halbieren und innen mit Thomy's Delikateß-Senf bestreichen. Je eine Käsescheibe dazwischenlegen und mit zwei Zahnstochern zusammenstecken. In der Röhre rasch erhitzen bis der Käse schmilzt. Mit Tomaten und Oliven garnieren. Dazu ißt man Kartoffelsalat, grünen Salat und Thomy's Delikateß-Senf.









Fischschnitten in Tomatensoße

Fischschnitten marinieren und in Butter mit Weißwein, Salz und Zitronensaft durchschmoren. Dann in die pikant mit Thomy's Delikateß-Senf abgeschmeckte Tomatensoße legen, die mit Fischfond aufgegossen wurde. Die Schnitten mit Thomy's Delikateß-Senf, etwas Petersilie und Zitronenschnitzen garnieren und mit Salzkartoffeln auftragen.

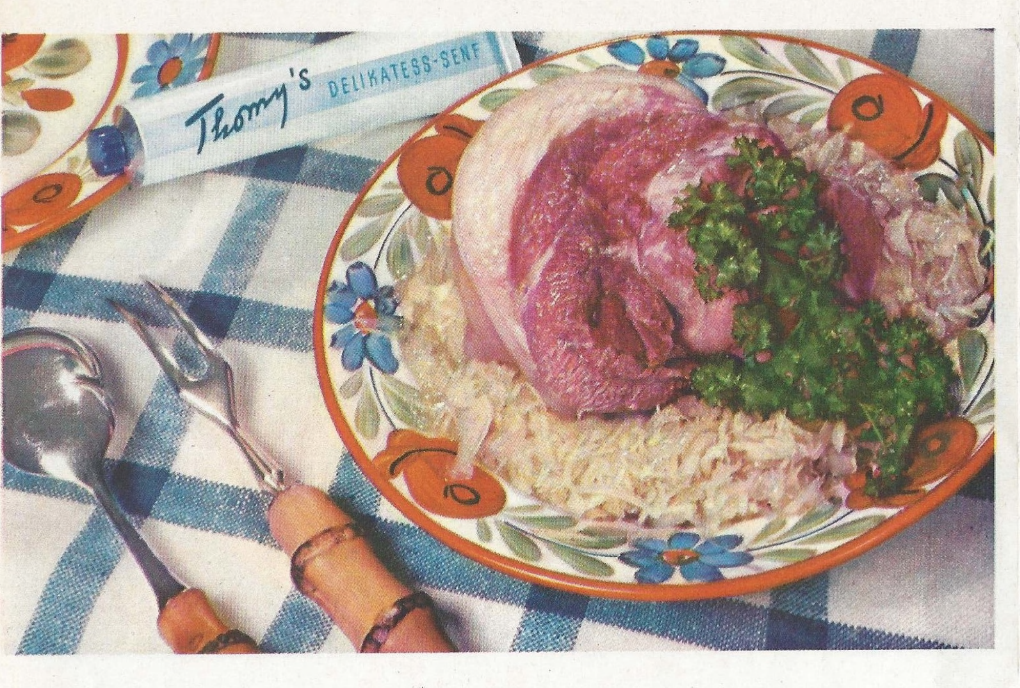
Lukullus Käse-Schnitten

Weißbrotscheiben werden gleichmäßig mit Butter und dünn mit Thomy's Delikateß-Senf bestrichen. Dann mit Schinken- und Käsescheiben belegen. Man verziert die Scheiben entweder mit kleinen Dreiecken von Schinken oder Wurst, setzt je einen Tupfen Thomy's Delikateß-Senf und einen Streifen Petersilie oder Schnittlauch darauf.

TS 56 e 01

Eisbein auf Sauerkraut

Das Sauerkraut wird mit Thomy's Delikateß-Senf, etwas Zucker, geriebenem Apfel und geriebener Zwiebel abgeschmeckt. Man gießt Fleischbrühe dazu und kocht darin das Eisbein weich. Es wird im Ganzen auf dem Sauerkraut aufgetragen. Dazu gibt man Thomy's Delikateß-Senf, damit sich jeder nach Belieben davon nehmen kann.



Wir wünschen guten Appetit!

Sonntag:	Pikante bunte Wurstplatte festlich garniert
Montag:	Eisbein auf Sauerkraut mit Thomy's Delikateß-Senf
Dienstag:	Basler Würstchen mit Käseeinlage und Salat
Mittwoch:	Kalter Braten garniert mit Senfeiern
Donnerstag:	Gegrillte Bratwürstchen mit Mayonnaise-Salat
Freitag:	Fischschnitten mariniert in Tomatensoße
Samstag:	Lukullus Käseschnitten mit Schinkenscheibchen

DEUTSCHE THOMY-GESELLSCHAFT KARLSRUHE-NEUSS/RHEIN

Gegrillte Bratwürstchen mit Mayonnaise-Salat

Bratwürstchen rasch grillen. Den Salat aus gekochten Kartoffeln, einem Apfel, Sellerie, Tomaten und einer Essiggurke würzt man mit Thomy's Mayonnaise, Thomy's Delikateß-Senf, Salz, Pfeffer, Kräutern und mit geriebener Zwiebel. Dazu reicht man die mit Thomy's Delikateß-Senf garnierten Würstchen.

Nach Schweizer Art

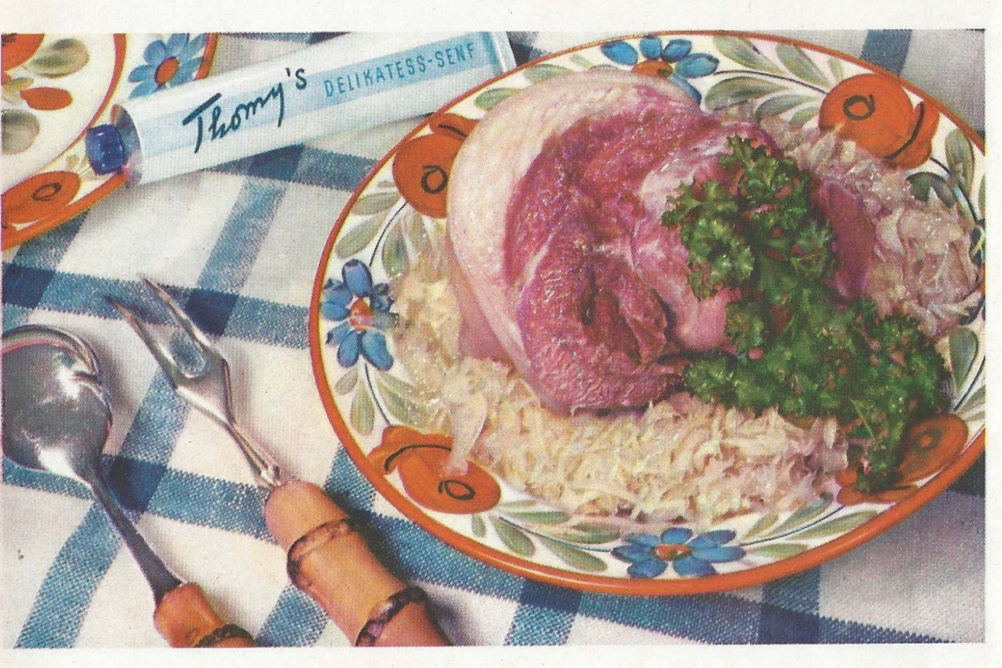
Thomy's DELIKATESS-SENF

zu vollem Bouquet ausgereift

Bunte Wurstplatte Einige Wurstscheiben werden zu Tüten gerollt und mit Thomy's Mayonnaise gefüllt. Aufschnittplatte mit Petersilie, Tomaten, Zitronenschnitzen und auf einer Seite mit Butterlocken und Salzstangen garnieren. Auf die Wurst und die fächrig geschnittenen Essiggurken gibt man Tupfen von Thomy's Delikateß-Senf und reicht noch die Senftube dazu.



Eisbein auf Sauerkraut Das Sauerkraut wird mit Thomy's Delikateß-Senf, etwas Zucker, geriebenem Apfel und geriebener Zwiebel abgeschmeckt. Man gießt Fleischbrühe dazu und kocht darin das Eisbein weich. Es wird im Ganzen auf dem Sauerkraut aufgetragen. Dazu gibt man Thomy's Delikateß-Senf, damit sich jeder nach Belieben davon nehmen kann.



Im Würzen, verehrte Leserin, liegt bekanntlich das Geheimnis jeder Kochkunst. Deshalb sind ja feine Gewürze seit je das Kennzeichen der feinen Küche. Zu diesen Gewürzen gehört natürlich auch der Senf. Denn Senf schmeckt zu den verschiedensten Speisen, zu Wurst, Fleisch und Fisch, zu mancherlei Käse sowie auch zu Eiern. Feinschmecker, wie z. B. die Schweizer, wissen seit langem darum. Deshalb entwickelten die Sachverständigen unter ihren Kochkünstlern auch einen besonders delikaten Senf, der unter dem Namen

Thomy's Delikateß-Senf
ein Senf nach Schweizer Art

bekanntgeworden ist. Thomy's Delikateß-Senf hat einige besondere Vorzüge. Er ist zu vollem Bouquet ausgereift und zeichnet sich durch aromatische Fülle aus. Außerdem ist er sehr bekömmlich. Durch seine hervorragenden Eigenschaften erreichte Thomy's Delikateß-Senf internationale Verbreitung. Die schweizerische Luftfahrtgesellschaft „Swissair" setzt ihren Gästen ständig Thomy's Delikateß-Senf vor. Auf der internationalen Kochkunstausstellung in Bern 1954 errang er die goldene Medaille. Selbstverständlich wird Thomy's Delikateß-Senf nur in der Tube, der idealen Verpackung für Senf, angeboten. Dadurch ist Thomy's Delikateß-Senf immer frisch und appetitlich zur Hand, und darum eignet er sich auch gut zum Anrichten so leckerer Platten.

Wir wünschen guten Appetit!

Sonntag:	Pikante bunte Wurstplatte festlich garniert
Montag:	Eisbein auf Sauerkraut mit Thomy's Delikateß-Senf
Dienstag:	Basler Würstchen mit Käseeinlage und Salat
Mittwoch:	Kalter Braten garniert mit Senfeiern
Donnerstag:	Gegrillte Bratwürstchen mit Mayonnaise-Salat
Freitag:	Fischschnitten mariniert in Tomatensoße
Samstag:	Lukullus Käseschnitten mit Schinkenscheibchen

DEUTSCHE THOMY-GESELLSCHAFT KARLSRUHE-NEUSS/RHEIN